

tapaskaart :

voorgerechten:

1. Rundercarpaccio met pestodressing, pijnboompitjes en parmezaanse kaas
2. Duo van serranoham en coburgerham met zongedroogde tomaatjes en olijven
3. Gerookte runder ribeye met kaantjes (uitgebakken spek)
4. Wrap met gerookte zalm en kruiden-roomkaas
5. Reepaté met armagnac en preiselbeerencompote
6. Eendenlevermousse met rozijnenbrood
7. Salade van pompoen en gerookte kip
8. Salade geitenkaas met honing en walnoten
9. Hollandse garnalencocktail
10. Broodje cheeseburger met chilimayonaise
11. Gevulde paprika met gehakt, gegratineerd met kaas
12. Mini pasteitje met kipragout
13. Gerookte wildzwijnham met een krokantje van oesterzwam
14. Greenshell mossel met kruidenboter
15. Pincho kip omwikkeld met spek en appelstroop
16. Huisgemaakte groentetaart
17. St. Hubertus salade (haas, hert en gevogelte)
18. Pizza Margherita
19. Carpaccio van zalm met dille dressing
20. Gegrilde maïskolf met boter
21. Grootmoeders kiprollade met stoofpeer
22. Tonijnsalade
23. Nachos met gehakt en kaas uit de oven
24. Lauwwarm geitenkaasje omwikkeld met spek
25. Toast met gerookte paling
26. Toscaanse tomatensoep met een vleugje basilicum
27. Wisselsoep
28. In knoflook gebakken champignons met roomsaus, gegratineerd met kaas
29. Knoflookbroodjes uit de oven
30. Stokbrood met aioli
31. Glutenvrij brood met aioli

HOOFDGERECHTEN:

32. Spareribs BBQ strike
33. Vegetarische saté
34. Biefstukpuntjes in de knoflook geserveerd afgeblust met teriyaki saus en taugé
35. Gegrild biefstukje met peperroomsaus
36. Broodje pulled pork met BBQ saus
37. Taco gevuld met piri piri gemarineerde kipdijreepjes
38. Bal uit de jus met mosterd
39. Pasta carbonara met hamblokjes
40. Moeflonfilet (wild schaap uit Corsica) met rode wijnsaus
41. Kipsaté met kroepoek, atjar, gebakken uitjes en satésaus
42. Elandfilet met rode portsaus
43. Wisselstampot met een wisselend stukje vlees
44. Varkenshaasmedaillon met champignonroomsaus
45. Hazenpeper met puree
46. Schnitzel met champignonsaus
47. Hertenwang gegaard in eigen vocht
48. Eendenborstfilet met bramensaus
49. Lasagne Bolognese
50. Gamba tempura met chilisaus
51. ½ kwartel op een bedje van zuurkool
52. Mini broodje doner kebab met aioli
53. Falafel burger
54. Reegoulash met rijst
55. Kameel met toumyasaus (knoflooksaus)
56. Pittig gemarineerde hotwings
57. Quiche lorraine
58. Oosters varkenshaasspiesje
59. Trio van saté
60. Pangasiusfilet met een wakamesaus
61. Gebakken mosselen afgeblust met kerrie
62. Gebakken zalmfilet met dragonsaus
63. Tonijnfilet met wasabisaus
64. Sliptong
65. Gebakken gamba spiesje met teriyakisaus
66. Barramudi filet (witvis) met tomaten-kruidensaus
67. Gewokte groentemix
68. Kaas kroketjes 2 stuks
69. Groente loempia met chilisaus
70. Bitterbal van wild met een cranberry compote
71. Gefrituurde uienringen 3 stuks
72. Inktvisringen met remouladesaus
73. Mini frikadel, 2 stuks
74. Van Dobben bitterballen, 2 stuks
75. Kipnuggets, 2 stuks
76. Wisselgerecht (vraag het aan onze medewerkers)
77. Poffertjes met poedersuiker en een klontje boter

BIJGERECHTEN:

78. Frietjes
79. Gebakken aardappeltjes
80. Gemengde salade
81. Aioli
82. Mayonaise
83. Curry

DESSERTS

84. Dame blanche: vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom
85. Pistache longueur (romige bavarois met biscuit)
86. Apfelstrudel met vanille saus
87. Crème brulee met een vleugje vanille
88. Mousse van chocolade
89. Kaasplankje met roggebrood (port Salut & brie)
90. Mini Zeeuwse bolus
91. Tiramisu
92. Bitterkoekjes bavarois
93. Churros met kaneelsuiker
94. Gevulde speculaascake
95. Mini moulleux
96. Lolly van rood fruit met witte chocolade
97. Waterijsje peer
98. Raketje
99. 1 bol vanille ijs
100. 1 bol ruby chocolade ijs
101. 1 bol walnoten ijs
102. 1 bol bueno ijs
103. Advocaatje met slagroom
104. Fruitsalade
105. Tipje slagroom